

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ -
ПЛОВДИВ**

**UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES -
PLOVDIV**



**SCIENTIFIC WORKS
Volume LVII, Issue 1
Plovdiv, October 15-16, 2010**

НАУЧНА КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

**“ХРАНИТЕЛНА НАУКА, ТЕХНИКА И
ТЕХНОЛОГИИ 2010”**

**‘FOOD SCIENCE, ENGINEERING AND
TECHNOLOGIES 2010’**

НАУЧНИ ТРУДОВЕ

Том LVII, Свитък 1

Пловдив, 15 - 16 октомври 2010

ДОБИВ НА СВИНСКО ТРУПНО МЕСО ОТ ПОРОДА ДАЛАНТ

Ацо Кузелов, М. Младенов

Резюме

Проведени са изследвания с 20 броя свине от порода “Далант” на възраст от 6 до 7 месеца и средна жива маса $96,02 \pm 11,43$ kg. Установен е рандемана на свинско трупно месо, както и процентното участие на големия мускул на гърба (*M.longissimus dorsi*) при добив на месо от свине от порода “Далант”.

YIELD OF PORK CARCASS MEAT FROM DALANT BREED

Aco Kuzelov, M. Mladenov

Abstract

Twenty 6 – 7 month-old male swine were assigned with average live weight $96,02 \pm 11,43$ kg. The yield of pork carcass meat and percentage yield of *m. longissimus dorsi* in slaughtering of “Dalant” breed were determined.

Въведение

Под понятието „месо“ най-общо се разбира скелетната напречно-набраздена мускулатура на животните с принадлежащите към нея тъканни образувания. В състава на месото влизат различни видове белтъчни вещества, липиди, екстрактни вещества, минерални соли, ферменти и др. (1, 2). Съотношението между тези вещества е различно и е в зависимост от редица фактори като порода, пол, възраст, охраненост на животните и др.. Голямо значение за месодобивната промишленост има породата, тъй като, тя в основна степен определя количеството и качеството на месото, което се получава от: едно животно (3). По-голям интерес представляват породите животните, при които са развити тези части на трупа, където преобладава мускулната тъкан – гръбната (*m. Longissimus dorsi*) и задната част на трупа – мускулите на бута. Гръдната част на *m. longissimus* се отличава с ценни хранителни и технологични качества и от нея се приготвят висококачествени месни продукти (4).

Целта на настоящото изследване е да се установи рандемана на свинско трупно месо, както и процентното участие на големия мускул на гърба (*M.longissimus dorsi*) при добив на месо от свине от порода “Далант”.

Материали и методи

В настоящото изследване са използвани 20 броя угоени свине от порода за месо “Далант” на възраст от 6 до 7 месеци, отгледани и хранени оборно при еднакви условия.. Свинете бяха подбрани по случаен принцип и бяха доставени от свинеферма в Република Македония.

Транспортирането на животните се извърши със специализиран транспорт от свинефермата до Месокомбинат “Месна индустрия” АД, град Свети Николе, Република Македония. След разтоварване на свинете в предприятието за

месодобив са оставени на предкланична почивка. След предкланичната почивка свинете се подлагат на мокър тоалет с хладна вода с цел предотвратяване на стреса и поява на PSE – месо. Зашеметяването беше извършено с апарат за зашеметяване с електрически ток. След клане и обезкървяване се отстраняване на върховете на крайниците и опашката, предварително ръчно задиране на кожата и машинно снемане на кожата от трупа, отделяне на главата, изваждане на вътрешните органи, разполовяване на труповете, сух и мокър тоалет на трупното месо и охлаждане до достигане на температура във вътрешността на бутите мускули не по-висока от 4°C в продължение на 24 часа. Охладените свинските половинки се транспортираха в отделението за обезкостяване, където с помощта на електрически трион трупното месо се разделя на части по анатомичните граници.

За отделянето на *m. longissimus dorsi* се прави разрез отпред между V и VI гръден прешлен, отзад се прави разрез между последния и предпоследния поясен прешлен а отдолу се прави разрез успоредно на гръбначния стълб, като отпред разрезът минава на 2 cm под първия гръден прешлен, а отзад достига 12 cm под последния гръден прешлен. През меката коремна стена разрезът преминава на 2 cm от върховете на ребрените израстъци на поясните прешлени и по предната повърхност на бута. След отделянето на мускула се проведе претегляне. След претеглянето се отстраниха сланината и костите и се претегли само мускула. Получените резултати обработихме математико статистически (6).

Резултати

Резултатите от проведеното изследване по отношение на живата маса на свинето от порода “Далант” са дадени в таблица 1.

Таблица 1.

Максимална, минимална и средна жива маса на свине от порода “Далант”

Брой обработени животни	Минимална жива маса, kg	Максимална жива маса, kg	Средна жива маса, kg	S	CV
20	85,200	107,450	96,019	3,17	5,04

От таблица 1 се вижда, че минималната жива маса на свинето преди кланичната обработка възлиза 85,200 kg, максималната - 107,450 kg, а средната е 96,019kg.

По отношение на живата маса изследваните свине са уеднаквени, което може да се види от стандартната девиация, която възлиза 3,17 и коефициента на вариация - 5,04%.

В таблица 2 са дадени минималната, максималната и средната маса на трупните половинки след кланичната обработка и рандемана.

Таблица 2.

Минимална максимална средна маса и рандемана на свинско трупно месо от порода “Далант”

Брой обработени животни	Минимална маса на трупно месо, kg	Максимална маса на трупно месо, kg	Средна маса на трупно месо, kg	Рандеман	S	CV
20	58,498	73,775	65,930	68,66%	2,37	4,72

От таблица 2 се вижда, че средната маса на свинските трупни половинки е 65,930, а рандемана 68,66%. Средната маса на изследваните свине се отличава с малка вариабилност, която е представена чрез стандартната девиация - 2,37 и коефициента на вариация - 4,72%.

След обезкостяване и фасониране се извършиха съответните измервания определяне на процентното участие на *m. longissimus dorsi* от целия труп. В таблица 3 са дадени минималната, максималната и средната маса на големия мускул на гърба.

Таблица 3

Минимална, максимална и средна маса на *M.longissimus dorsi* от свине от порода "Далант"

Брой обработени животни	Минимална маса на <i>M.longissimus dorsi</i> , kg.	Максимална маса на <i>M.longissimus dorsi</i> , kg.	Средна маса на <i>M.longissimus dorsi</i> , kg.
20	4,020	6,120	5,07

От резултатите представени в таблицата 3 се вижда, че минималната маса на мускула е 4,020 kg, максималната - 6,120 kg, а средната 5,07kg. Рандеманът на *m. longissimus dorsi* в трупа на свинете е 7,69 %.

Заклучение

От получените резултати могат да се направат следните изводи:

1. При средната жива маса $96,02 \pm 11,43$ kg на свине от порода "Далант", средната маса на свинското трупно месо възлиза на $65,93 \pm 7,58$ kg. Рандеманът на добитото трупно месо е 68,66 %
2. Рандеманът на *m. longissimus dorsi* в трупа на свинете е 7,69 %..

Литература

1. Редс Р. Лилјана Петровић (1997): Технологија меса и наука о месу, Технолошки факултет Нови Сад
2. Василев К. (2003) Технологија на месните продукти, Издателство Матком Софија
3. Савић И. Милосављевић Ж. (1983): Хигиена и технологија меса, Привредни преглед Београд
4. Ѓинлески Б. (1985): Месо и преработки од месо, Универзитет Кирил и Методиј Скопие
5. Барич С. (1965) : Статистичке методе применјене у сточарству, Загреб.

Автори:

Доцент д-р Ацо Апостолов Кузелов, Селскостопански факултет, Универзитет Гоце Делчев - Шип, Р. Македонија

Дипл.инж. Биотехнолог Миланче Младенов, Месна индустрија и клиника Свети Николе, Р. Македонија